



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

8 bardak et suyu
4 büyük havuç
1 çorba kaşığı yağ
Tuz
Terbiyesi için:
2 kaşık yağ
1,5 çay bardağı süt
1,5 kahve fincanı un
3 tane yumurta

Bir buçuk kaşık yağda, kazınarak küçük küçük doğranmış havuçlar birkaç dakika kavrulur. Bir bardak su iki defada konularak orta ateşte havuçlar iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir. Et suyu azar azar ve karıştırılarak ilâve edilir. Ayrı bir kapta yağ ile un kavrulur; buna süt ilâve edilir ve iyice döğülür. Ateşten alınır. Teker teker yumurta sarıları da hızlı çarpılarak buna yedirilir. Sıcak havuçlu sudan iki kepçe alınarak sulandırılmak ve azar azar tenceredeki çorbaya katılarak tuzu konup iki taşım kaynatmalıdır. Ateşten indirilip servis yapılır.